

Makna Ikan Mas Arsik pada Pesta Pernikahan Adat Batak Toba : Kajian Semiotik

Jekmen Sinulingga¹, Rasefi Lestarina Bancin², Yulianti Br Hasugian³

^{1,2,3} Universitas Sumatera Utara

e-mail: jekmen@usu.ac.id¹, rasefibancin12@gmail.com²,
yuliantihhasugian30@gmail.com³

Abstrak

Ikan arsik merupakan salah satu masakan tradisional Batak yang paling terkenal di Indonesia. Dari banyaknya deretan makanan khas batak toba ikan mas arsik lah yang paling sering muncul dalam acara adat istiadat pernikahan batak toba. Hidangan ini biasanya terbuat dari ikan mas yang diolah dengan bumbu khas Batak seperti andaliman, bawang merah, bawang putih, dan cabai. Saat mengolah ikan mas arsik harus dibalurin dengan bumbu pada seluruh bagian dari ikan mas tanpa terkecuali dan disusun pada kuali terlebih dahulu sebelum di masak di tungku kayu bakar. Hidangan ikan arsik memiliki kombinasi unik antara pedas dan gurih yang akan menggugah selera. Selain itu, ikan mas arsik memiliki protein dan nutrisinya selama pemrosesan, sehingga bergizi tinggi. Ikan tersebut tidak dihidangkan untuk dijadikan makanan pelengkap saja, namun ikan mas arsik memiliki makna simbolis yang sangat mendalam. Kajian semiotik ini bertujuan untuk mengungkap makna dan peran ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba.

Kata Kunci: *Ikan Mas Arsik, Pernikahan Adat Batak Toba.*

Abstract

Arsik fish is one of the most famous traditional Batak dishes in Indonesia. Of the many typical Toba Batak foods, arsik carp is the one that most often appears at Toba Batak wedding customs. This dish is usually made from carp which is prepared with typical Batak spices such as andaliman, shallots, garlic and chilies. When preparing arsik carp, it must be coated with spices on all parts of the carp without exception and arranged in a skillet first before cooking in a wood-fired stove. Arsik fish dishes have a unique combination of spicy and savory that will tempt your taste buds. Apart from that, arsik goldfish have protein and nutrients during maintenance, so they are highly nutritious. This fish is not served only as a complementary food, but arsik carp has a very deep symbolic meaning. This semiotic study aims to reveal the meaning and role of arsik goldfish in Toba Batak traditional weddings.

Keywords: *Arsik Goldfish, Toba Batak Traditional Wedding.*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dengan keberagaman suku dan budaya. Indonesia sendiri memiliki jumlah suku lebih dari 300 suku. Salah satu suku yang paling banyak di Indonesia adalah suku batak. Suku tersebut berasal dari Provinsi Sumatera Utara, yang terbagi atas beberapa suku, diantaranya suku batak Toba, Mndailing, Pakpak, Angkola, Simalungun, dan Karo.

Menurut sejarahnya suku batak toba berasal dari Danau Toba yang bernama Sianjur Mula-Mula tepatnya berada di kaki gunung Pusu Buhit, Pangururan di Pulau Samosir. Kemudian keberadaannya mulai tersebar ke seluruh pulau Sumatera Utara, terutama di Kota Medan. Menurut (Manurung & Sipayung, 2023) Setiap suku memiliki adat dan budayanya masing-masing tetapi juga memiliki bahasa sukunya tersendiri, hal itu yang mendasari perbedaan antarsuku di daerah tersebut. Sedangkan menurut (Rumapea & Simanungkalit, 2015) setiap suku memiliki budayanya masing-masing dan juga memiliki bahasa tersendiri yang menjadi pembeda antar suku.

Pada jurnal ini penulis akan memperkenalkan budaya Batak Toba khususnya makanan khas Batak Toba yang bernama Arsik. Tujuan jurnal ini untuk melestarikan salah satu kuliner yang menjadi daya tarik para pengunjung, zaman dulu makanan arsik hanya disajikan kepada para raja di acara adat tertentu. Namun saat ini masyarakat masyarakat biasa juga dapat menikmati ikan mas arsik pada acara pernikahan, upacara kematian, dan acara syukuran lainnya.

Ikan mas dianggap memiliki nilai yang tinggi, dimana masyarakat batak toba dipercaya ikan mas memiliki simbol yang sangat penting yakni melambangkan kelimpahan dan kemakmuran bagi yang memakannya. Penyajian ikan mas juga tidak boleh dilakukan sembarangan, dimana posisi ikan mas yang berada di atas piring harus dilapisi nasi putih terlebih dahulu dan ikan mas ditata layaknya ikan yang masih hidup. ikan mas arik melambangkan kehidupan kokoh dan tanpa mengenal kata lelah. Jumlah ikan yang disajikan haruslah ganjil seperti satu, tiga, lima, dan tujuh.

Menurut (Munthe et al., 2023) suku batak merupakan etnis dengan perbedaan kebudayaan dengan suku yang lainnya, tidak terkecuali pada segi makanan khas dari suku batak toba ialah ikan arsik. Ikan arsik ialah ikan yang diolah dengan berbagai macam rempah-rempah yang khas menggunakan andaliman. Andaliman ialah salah satu rempah-rempah asal Sumatera yang memiliki cita rasa getir dan pedas jika dikonsumsi, biasanya andaliman diolah dengan rempah-rempah lainnya agar cita rasa yang terkandung didalamnya menyatu dengan rempah lainnya. Biasanya ikan mas yang digunakan berukuran medium (tidak terlalu besar atau kecil) dan masih hidup.

Selain itu, ada juga daun bawang batak juga digunakan sebagai pelengkap arsik, dan kacang panjang untuk menghias ikan mas arsik. Warna kuning yang begitu cerah dari kunyit membuat nafsu makan meningkat. Jenis rempah dan bumbu yang digunakan pada ikan mas semua berasal dari sumber daya alam daerah khas batak toba.

Pernikahan merupakan institusi yang sangat penting dalam masyarakat. Pernikahan bagi masyarakat batak toba bukanlah merupakan persoalan pribadi antara suami istri saja termasuk persoalan antara orangtua serta saudara kandung masing-masing. Adat istiadat pernikahan menjadi salah satu dari ragam kebudayaan masyarakat yang masih minim diperbincangkan di kalangan para sejarawan, terkhusus masyarakat batak toba. Adat istiadat

pernikahan berdasar teoritis dasar budaya dan tata aturan tergantung aturan dan adat masyarakat sekitar. Hal tersebut yang menjadikan pernikahan bersifat suci bagi siapapun yang hendak menempuh jenjang pernikahan agar pasangan dapat menjalaninya sesuai ketentuan adat dari norma yang berlaku.

Menurut (Novelita et al., 2019) terdapat proses komunikasi yang menghasilkan pemaknaan dari beberapa tahapan dalam melakukan upacara pernikahan adat batak yaitu sebagai berikut:

1. Sinamot: menunjukkan kemampuan dan harga diri dari pihak keluarga laki-laki kepada pihak perempuan.
2. Sibuha-buhai: makan bersama memohon agar acara adat dapat berjalan lancar.
3. Acara penyambutan: sebagai bentuk pemaknaan sukacita penerimaan pihak perempuan kepada pihak laki-laki.
4. Pemberian beras dan dekke: wujud gotong royong untuk mensukseskan acara bahwa pihak keluarga laki-laki dan pihak keluarga perempuan telah bersatu menjadi satu keluarga.
5. Pemberian daging jambar: memiliki makna memberikan kebahagiaan dan kemakmuran kepada pihak keluarga perempuan, bahkan pihak keluarga laki-laki dapat memberikan kebahagiaan kepada anaknya.
6. Manotor: wujud kegembiraan.
7. Mangulosi: wujud rasa kasih sayang kepada penerima dengan penuh pengharapan, doa, dan sukacita.

Masyarakat batak toba sendiri memegang filosofi hidup yang sangat tinggi yakni "*Dalihan Na Tolu*". Diartikan sebagai konsep Filosofi yang berkaitan dengan masyarakat batak. *Dalihan Na Tolu* menjadi kerangka yang mencakup kekerabatan sedarah dan hubungan perkawinan. Menurut (Butarbutar et al., 2020) ada 3 kedudukan fungsional yang menjadi dasar *Dalihan na Tolu* yaitu:

1. Somba Marhula-hula, sikap hormat untuk pihak keluarga pemberi istri/ibu.
2. Elek Marboru, sikap memikat atau mengayomi anak perempuan dari pihak penerima.
3. Manat Mardongan Tubu, sikap waspada terhadap teman semarga.

Ikan mas arsik disebut dengan "*dekke na niarsik*" (bahasa batak) yang artinya ikan yang dikeringkan. Kehadiran ikan tersebut bukan sebagai makanan lezat saja, melainkan mengandung makna simbolis secara mendalam bagi masyarakat batak toba. Berikut beberapa makna simbolis ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba yaitu kesuburan dan kemakmuran, persatuan dan keharmonisan, keberuntungan dan keberkahan, kesetiaan, serta kesucian dan kemurnian. Sedangkan peran ikan mas arsik dalam mengomunikasikan ragam nilai budaya dalam pernikahan adat batak toba yakni untuk menjaga tradisi dan kearifan lokal, menanamkan nilai-nilai moral dan sosial, memperkuat solidaritas dan kekerabatan, menyampaikan pesan dan makna simbolis, dan memperkaya identitas budaya batak toba.

Ikan mas arsik tidak boleh asal disajikan. Dalam pernikahan adat batak toba ikan mas arsik harus disajikan secara ganjil karena setiap angka memiliki makna yang berbeda-beda. Pemberian ikan mas arsik juga tidak asal diberikan, dan tidak sembarang orang boleh memberikannya. Ikan mas arsik boleh disajikan oleh *hula-hula* atau kerabat dari pihak

istri/perempuan saja, yang disebut *tulang*, orang tua kandung istri, saudara laki-laki istri, dan kumpulan marga pihak istri.

Sisik dari ikan mas arsik tidak diperkenankan dibuang asal dalam penyajiannya dan tidak boleh dipotong-potong. Selain itu juga harus disajikan dalam posisi kepala menghadap keorang yang akan menerimanya.

Masalah yang dikaji dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa makna simbolis ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba?
2. Apa peran ikan mas arsik dalam mengomunikasikan nilai-nilai budaya dalam pernikahan adat batak toba?
3. Bagaimana penyajian ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba?

METODE

Penelitian menerapkan metode kualitatif deskriptif yaitu data yang dikumpulkan melalui kata-kata. Menurut (Abdussamad, 2018) metode penelitian kualitatif adalah penelitian data yang bersifat deskriptif dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Penelitian berlokasi di desa Hutaraja kecamatan Doloksanggul kabupaten Humbang Hasundutan. Desa Hutaraja merupakan suatu desa yang masyarakatnya berumpun suku batak toba dengan kelestarian budaya hingga kearifan lokal desa yang masih terjaga. Cara pengumpulan data adalah dengan penelitian, interview, dan studi kepustakaan.

Observasi dilakukan selama proses pernikahan adat batak toba, mulai dari persiapan hingga resepsi pernikahan. Peneliti mengamati secara langsung bagaimana ikan mas arsik disiapkan, disajikan, dan dikonsumsi oleh para tamu undangan.

Wawancara dilakukan dengan tokoh adat batak toba untuk menggali informasi tentang makna simbolis ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba. Informan yang dapat diwawancarai adalah tetua adat, pemangku adat, atau masyarakat batak toba.

Riset ini menggunakan teori fungsi makanan yang memiliki arti simbolis, yang bermakna sosial, agama, identitas budaya, dan lain-lain. (Lustig, n.d.) mengungkapkan identitas budaya sebagai fokus emosional diri individu. Dikatakan hal tersebut dengan alasan komponen pokok yang dinamis dan beragam dari individu terkait.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makna ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba

Ikan mas memegang peran penting dalam konteks upacara pernikahan adat batak. dalam kerangka ini, ikan mas dianggap sebagai suatu simbol spiritual yang mengandung pesan keagamaan yang mendalam. Ikan mas bukan hanya sekedar hidangan, melainkan juga lambing yang menyatukan komunitas dan melestarikan tradisi. Menurut (Sertiawan & Dora, 2024) ikan mas arsik menjadi simbol kesuburan karena melahirkan banyak anak. Simbol ini diberikan hula-hula kepada keluarga mempelai laki-laki dan keluarga calon pengantin. Berikut beberapa makna simbolis ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba:

1. Kesuburan dan kemakmuran

Ikan mas dikenal sebagai simbol kesuburan karena kemampuannya menghasilkan banyak telur. Dalam pernikahan adat batak toba, ikan mas arsik melambangkan

harapan agar pasangan yang baru saja menikah segera dikaruniai keturunan yang banyak dan berlimpah.

Kemakmuran juga dilambangkan dengan ikan mas, karena menjadi salah satu jenis ikan dengan nilai tinggi dan digemari oleh banyak orang. Dalam pernikahan adat batak toba, ikan mas arsik melambangkan harapan agar pasangan yang baru saja menikah dapat hidup sejahtera.

2. Persatuan dan keharmonisan

Ikan mas arsik biasanya disajikan dalam satu piring yang besar dan dimakan bersama-sama oleh seluruh keluarga dan para tamu undangan. Dalam pernikahan adat batak toba, ikan mas arsik melambangkan harapan agar pasangan yang baru saja menikah dapat hidup harmonis, saling mendukung dan menghargai, saling bahu-membahu dalam membangun kehidupan rumah tangga.

3. Keberuntungan dan keberkahan

Warna merah pada ikan mas arsik melambangkan keberuntungan dan keberkahan. Masyarakat batak toba percaya bahwa menyajikan ikan mas arsik dalam pernikahan akan mendatangkan keberuntungan dan kebahagiaan bagi pasangan yang akan menikah.

4. Kesetiaan

Ikan mas dikenal sebagai ikan yang setia pada pasangannya. Dalam pernikahan adat batak toba, ikan mas arsik melambangkan harapan agar pasangan baru yang menikah dapat saling setia dan menjaga komitmen pernikahan mereka sesuai janji yang mereka ucapkan di gereja.

5. Kesucian dan kemurnian

Ikan mas arsik dianggap sebagai hewan yang suci dan murni, dalam pernikahan adat batak toba, ikan mas arsik melambangkan harapan agar pernikahan yang dilangsungkan dapat berjalan suci dan murni sehingga terbebas dari segala kesalahan.

Selain pengertian diatas, ikan mas arsik memiliki arti simbolis yang berbeda tergantung pada konteks dan tradisi keluarga.

Peran ikan mas arsik dalam mengomunikasikan nilai-nilai budaya dalam pernikahan adat batak toba

Ikan mas arsik berperan penting dalam mengomunikasikan nilai-nilai budaya dalam upacara pernikahan atau pun upacara adat yang lainnya. Adapun peran ikan mas arsik dalam mengomunikasikan nilai-nilai budaya yaitu:

- a. Menjaga tradisi dan kearifan lokal adat batak toba
- b. Menanamkan nilai-nilai moral dan sosial di kehidupan masyarakat batak
- c. Memperkuat rasa solidaritas dan kekerabatan
- d. Untuk menyampaikan pesan dan makna simbolis
- e. Memperkaya identitas budaya bangsa batak
- f. Memperkenalkan tradisi pernikahan adat batak

Dengan demikian, ikan mas arsik dibuat tidak hanya sebagai hidangan tetapi ikan mas arsik memiliki peran penting dalam mengomunikasikan nilai-nilai dasar budaya adat

batak toba. Keberadaan ikan mas arsik dalam pernikahan sangat membantu masyarakat batak dalam mengomunikasikan nilai-nilai budaya di etnik batak toba.

Penyajian ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba

Penyajian ikan mas arsik untuk pernikahan adat batak toba memiliki aturan dan tradisi yang harus diikuti. Berikut beberapa langkah penyajian ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba:

1. Persiapan alat dan bahan
 - a. Ikan Mas betina 3 ekor
 - b. Andaliman
 - c. Bawang batak
 - d. Asam sihala
 - e. Batang rias
 - f. Bunga rias
 - g. Cabai merah
 - h. Bawang merah/putih
 - i. Kunyit
 - j. Jahe
 - k. Lengkuas
 - l. Kemiri
 - m. Sereh
 - n. Daun salam
 - o. Daun jeruk
 - p. Kacang panjang
 - q. Air
 - r. Garam
 - s. Kualii besar
 - t. Tungku /kompor
2. Cara memasak ikan mas arsik
 - a. Pertama-tama perut ikan mas dibersihkan sisik dan telur tidak boleh di buang
 - b. Selanjutnya bumbu seperti cabai, bawang, jahe, kunyit, kemiri, dan andaliman digiling halus
 - c. Kemudian bumbu seperti sereh, lengkuas ditumbuk gunanya untuk alas ikan mas agar tidak gosong saat dimasak
 - d. Bumbu halus digabung dengan bawang batak, kacang panjang, batang rias dan bung arias
 - e. Lalu baluri dengan bumbu halus dan perut ikan mas diisi dengan kacang panjang dan bawang batak
 - f. Setelah itu ikan mas di susun di kualii yang sudah beralaskan sereh dan lengkuas dan di tutup dengan sisa bumbu seperti daun salam, daun jeruk dan tambahkan air kedalam sisa bumbu halus lalu tuangkan ke dalam kualii lalu tambahkan garam secukupnya ke dalam kualii.



Gambar 1 ikan mas yang sudah masak

3. Penyajian ikan mas arsik

1. Setelah masak ikan mas arsik di pindahkan kedalam piring atau nampan besar yang sudah berisi nasi dan ikan mas arsik harus sejajar.



Gambar 2 penyajian ikan mas arsik

Ikan mas arsik tidak diperkenankan tersaji secara asal karena peran ikan mas arsik pada peristiwa sakral tersebut sangatlah penting. Di dalam upacara tersebut, pihak yang memberikan ikan mas kepada pengantin didapati aturan tersendiri yaitu oleh keluarga dari pihak pengantin perempuan. Ikan mas arsik harus di sajikan di atas piring atau nampan besar yang sudah berisi nasi lalu diletakkan ikan mas sebanyak 3 (tiga) ekor yang masih utuh yang diserahkan oleh Hula- hula atau kerabat dari pengantin perempuan, orang tua pengantin perempuan, dan saudara laki-laki pengantin perempuan. Ketiga ekor ikan mas itu sering di sebut sebagai “Dekke Siudur-udur”, “Dekke Sitio-tio”, dan “Dekke Sahat”. Selain itu ada juga ikan mas arsik yang terdapat 1 (satu) ekor di dalam piring yang berisi nasi untuk

beberapa orang sesuai kesepakatan didalam pesta ini bisa mencapai sembilan sampai dua belas piring sesuai dengan kesepakatan bersama di dalam pesta pernikahan adat batak toba.

SIMPULAN

Identitas budaya berupa ikan mas arsik sudah dilakukan turun temurun pada masyarakat batak toba sejak zaman dahulu hingga masa sekarang. Ikan mas merupakan simbol karunia bagi masyarakat batak toba. Upacara pernikahan adat batak toba mengambil peranan penting ikan mas arsik dalam pelaksanaannya. Bagi masyarakat batak toba ikan mas dipercaya memiliki makna simbolis yang kaya dan kompleks. Makna simbolis ini mencerminkan nilai-nilai budaya dan sosial di masyarakat batak toba.

Peran ikan mas arsik dalam pernikahan adat batak toba bukan hanya sebagai hidangan lezat namun ikan mas arsik sendiri dianggap sebagai lambang maupun syarat dalam pernikahan adat batak toba yang mengandung berbagai doa dan harapan baik bagi psanagan yang menikah maupun untuk keluarga besar mereka. Ikan mas arsik dalam upacara pernikahan melambangkan rasa hormat kepada pengantin dan tamu undangan terutama kepada penatua atau penasehat adat. Selain itu ikan mas arsik berperan penting pula dalam menjaga hingga melestarikan budaya adat batak toba.

Cita rasa yang khas dari ikan mas arsik diharapkan dapat menambah pengalaman yang baru untuk para wisatawan lokal maupun internasional agar lebih mengenal kekayaan budaya khas Batak Toba.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, H. Z. (2018). Metode Penelitian Kualitatif. In *Analytical Biochemistry* (Vol. 11, Issue 1). <http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>
- Butarbutar, R. D., Milala, R., & Paunganan, D. (2020). *1019-Article Text-1638-1-10-20201025*. 20, 21–28.
- Lustig, M. . (n.d.). *Kompetensi Antarbudaya Komunikasi Interpersonal Lintas Budaya, Edisi ke-7* (Edisi ke-7). Pearson.
- Manurung, N. M. S. U., & Sipayung, K. (2023). Mengenal Arsik Sebagai Makanan Khas Suku Batak Toba. *Multidispliner Pendidikan*, 6(11), 16.
- Munthe, I. Y., Azmi, C., Studi, P., Pariwisata, S., Medan, U. I., & Medan, K. (2023). Ikan mas arsik sebagai makanan upacara adat khas Batak Toba Sumatra Utara. *JIPSI (Jurnal Ilmiah Pariwisata Imelda)*, 1(2), 9–15.
- Novelita, R., Luthfie, M., & Fitriah, M. (2019). Komunikasi Budaya Melalui Prosesi Perkawinan Adat Pada Suku Batak Toba. *Jurnal Komunikatio*, 5(2), 35–40. <https://doi.org/10.30997/jk.v5i2.1752>
- Rumapea, E. M., & Simanungkalit, D. A. (2015). ANTHROPOS: Jurnal Antropologi Sosial dan Budaya Dampak Modernisasi terhadap Upacara Adat Perkawinan Masyarakat Batak Toba di Kota Medan. *Jurnal Antropologi Sosial Dan Budaya*, 1(2), 167–174. <http://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/anthropos>

Sertiawan, N., & Dora, N. (2024). *Analisis Kearifan Lokal Melalui Ikan Mas Di Dalam Perayaan Budaya Dan Ritual Keagamaan Etnis Batak*. 3(1).